SHARP



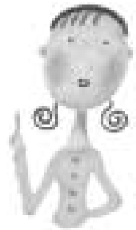
自慢のふっくらごはん

**ちょっとした心掛け、ほんの少しの愛情で
ごはんはずっとおいしくなります。
詳しくは8ページをお読みください。**

もくじ

ページ

お使いになる前に



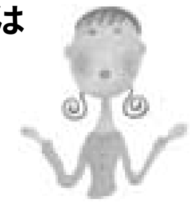
使いかた



活用ガイド



困ったときは



ジャー炊飯器 ／ **家庭用** 業務用として使用しないでください。

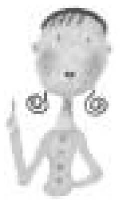
形名 KS-H54（ケイ エス エイチ）

取扱説明書

お買いあげいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書(保証書付)をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
ご使用の前に、「安全上のご注意」を必ずお読みください。
お読みになった後は、いつでも見ることができる所に必ず保存してください。

安全上のご注意

この取扱説明書および商品には、安全にお使いいただくための、いろいろな絵表示をしています。その表示を無視し、誤った取り扱いをすることによって生じる内容を、次のように区分しています。
内容をよく理解してから本文をお読みください。



⚠ 警　告

- **改造はしない。また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。**
  火災・感電・けがの原因となります。修理は、お買いあげの販売店または、もよりのお客様ご相談窓口にご相談ください。
  分解禁止
- **交流100V以外では、使用しない。**
  火災・感電の原因となります。
  禁止
- **コードを傷付けたり、無理に曲げたり引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりしない。**
  コードが破損し、火災・感電の原因となります。
  禁止
- **コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは、使用しない。**
  感電･ショート･発火の原因となります。
  禁止
- **吸排気口やすき間にピンや針金など、異物を入れない。**
  感電や異常動作してけがのおそれがあります。
  禁止
- **子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。**
  やけど･感電･けがのおそれがあります。
  禁止

⚠ 注　意

- **不安定な場所や熱に弱い敷物(じゅうたん・ビニールシートなど)の上では、使用しない。**
  火災の原因となります。
  禁止
- **壁や家具の近くで使わない。また、キャビネットのような蒸気のこもりやすい所で炊飯しない。**
  蒸気または、熱で壁や家具を傷めたり、変色・変形の原因となります。
  禁止
- **本体を持ち運ぶときは､外ぶたのボタンに触れない。**
  ふたが開いて、けがややけどをすることがあります。
  禁止
- **水のかかる所や火気の近くでは、使用しない。**
  感電や漏電の原因になります。
  禁止
- **専用の内なべ以外では、使用しない。**
  過熱・異常作動の原因になります。
  禁止
- **内なべの持ち手で本体を持ち運ばない。ふたを閉め、本体ハンドルを持つ。**
  けがややけどの原因になります。
  禁止

使用上のご注意

1 次のような状態で炊飯をしないでください。

- **熱板・温度センサー・内なべの外側に米粒などの異物が付いたまま**
  うまく炊けなかったり、故障の原因となります。
- **ふきんなどを蒸気口にかけたまま**
  変形・変色や故障の原因となります。
- **内なべが水平に入っていない**

2 次のような保温はしないでください。

- **白米以外**
- **冷めているごはん**(腐敗のおそれ)
- **調味料が入っているごはん**(腐敗のおそれ)
- **12時間以上の保温**
- **しゃもじを入れたまま**

3 アルカリ度の強い水で炊飯すると、べとついたり黄変することがあります。

⚠ **警告** 人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。

⚠ **注意** 人がけがをしたり財産に損害を受けるおそれがある内容を示しています。

図記号の意味
- ⚠ 記号は、気をつける必要があることを表しています。
- ⃠ 記号は、してはいけないことを表しています。
- ❗ 記号は、しなければならないことを表しています。

●「安全上のご注意」は、使う前に必ず読み、いつでも見られる所に保存しておいてください。

- **ぬれた手で差込プラグを抜き差ししない。** 感電やけがをするおそれがあります。 ぬれ手禁止
- **水につけたり、水をかけたりしない。** ショート・感電のおそれがあります。 水ぬれ禁止
- **蒸気口に手を触れない。** やけどをすることがあります。とくに乳幼児にはさわらせないよう注意してください。 接触禁止
- **定格15A以上のコンセントを単独で使う。** 他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。 必ず実施
- **差込プラグの刃および刃の取付面に、ほこりが付着している場合はよく拭く。** 火災の原因になります。 必ず実施
- **差込プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む。** 感電・ショート・発煙・発火のおそれがあります。 必ず実施

- **使用中や使用後しばらくは、熱板など高温部に触れない。** やけどの原因になります。 接触禁止
- **使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。** けがややけど・絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。 プラグを抜く
- **コードを巻き取るときは、差込プラグを持っておこなう。** コードが当たってけがをすることがあります。 必ず実施
- **差込プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込プラグを持って引き抜く。** 感電やショートして発火することがあります。 必ず実施
- **お手入れは冷めてからおこなう。** 高温部に触れ、やけどのおそれがあります。 必ず実施

内なべをガスコンロなどの直火や電子レンジで使用しない。

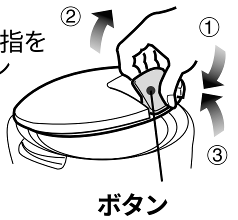
4 内なべのフッ素被膜を傷めないために、次のことをお守りください。
- **付属のしゃもじ以外のものは使わない**
- **食器類を入れない**
- **酢・油を入れない**
- **調味料を使ったらすぐ洗う**
- **スポンジの硬い面で洗わない**

5 内なべは、使っているうちに色むらができることがありますが、衛生上は影響ありません。安心してお使いください。

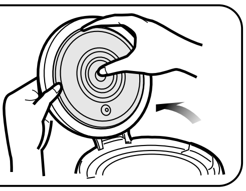
6 外ぶたを開けるときは蒸気によるやけどに注意してください。

各部のなまえ・仕様

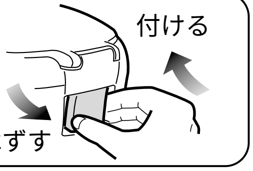
外ぶた
①ボタンに親指を当て、②ボタンを起こし、③開ける。
閉めるときはボタンの•••印を押す。



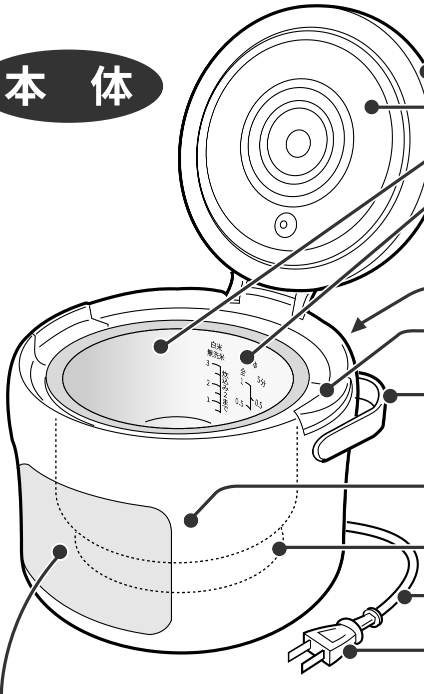
内ぶた
中央ゴム部を押さえて取り付けます。



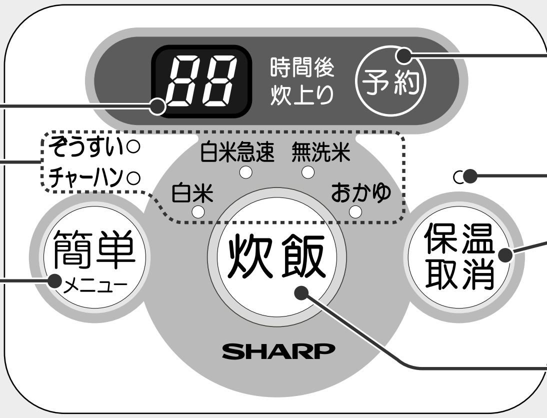
つゆ受け
(本体背面)



本　体



操作部



仕　様

定格消費電力 W		炊飯容量 (白米) L	外形寸法 (約) mm			質量 (約) kg
炊飯時	保温時		幅	奥行	高さ	
300	21	0.09〜0.54	245	230	201	2.2

- 定格電圧100V、50Hz、60Hz共用。
- 差込プラグを差し込んだ状態では取消状態でも電子回路を動作させるため、約1Wの電力を消費しており、本体の温度が若干上がります。
- 保温時の消費電力は、室温20℃での安定時平均消費電力です。

付属品
- しゃもじ
- 計量カップ(1カップ：約180mL)

印刷物付属品
- 取扱説明書(保証書付)

炊飯できる米の量と炊き上がりまでの時間

(時間は、米や具の種類・量・室温・水加減・電圧で変わります。)

	白米	白米急速	無洗米	おかゆ	
				全がゆ	5分がゆ
米量(カップ)	0.5〜3			0.5〜1	0.5
時間(分)	45〜55	22〜42	47〜57	65	65

(条件)電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減標準での目安の時間です。
炊込みごはんについて。6ページ

調理できる量と加熱時間の目安

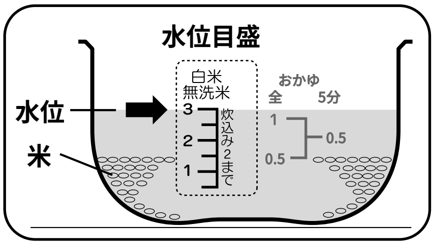
	ぞうすい	チャーハン	
ごはんの分量	茶わん1杯(120g)	茶わん1杯(125g)	茶わん2杯(250g)
時間(分)	15分	12分	13分

ごはんの炊きかた

米の計量は、カップを使って正確に!

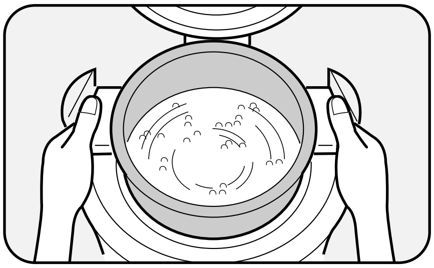
内なべで直接洗えます。

例 3カップの白米を炊くとき



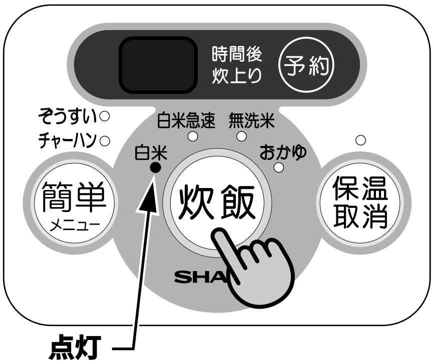
1 米を洗い **水加減をする**
(無洗米は、白米と同じ水加減です)

- 水位目盛は、「白米・無洗米」と「おかゆ」の2種類があります。炊くメニューに合わせて、選びます。
- 水加減したあと、米は**水平**にならします。



2 内なべを入れて、ふたを閉める

- 持ち手を本体の凹部に合わせて、**水平**になるよう正しく入れます。

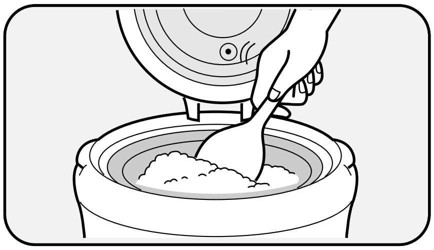


3 差込プラグをコンセントに差し込んで
炊飯 を押す♪

メニューを選んで炊くとき

- 炊飯 を押すごとに、メニューランプの点灯位置が移動し、選んだメニューの炊飯がスタートします。
  白米→白米急速→無洗米→おかゆ
  炊きあがりまでの時間 4ページ

メニューを選んで10秒たつと炊飯を開始します。
やり直すときは 取消 キーを押すと操作できます。



4 炊きあがり　終了音♪
ほぐす (余分な水蒸気を逃します)

- 保温ランプが点灯。

ご使用後は…

差込プラグを抜きます。

お願い

- 内なべを本体に入れる前に、**熱板や内なべの外側の異物**、水滴などは拭き取ってください。熱が伝わらずうまく炊けなかったり、故障の原因となります。
- 「白米急速」炊飯では、少しおこげができたり、かたくなることがあります。また、白米以外は炊かないでください。

メモ

- 炊飯 を押すと、吸水から炊飯・むらし・保温まで自動的におこないます。
- 使い始めは、製品からプラスチックのにおいがすることがありますが、異常ではありません。

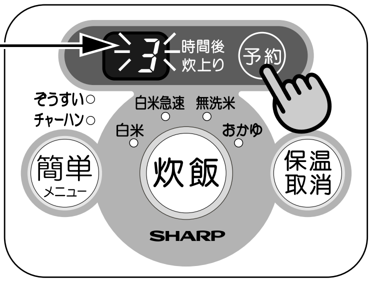
予約炊飯のしかた

例 白米を3時間後に炊きあげるとき

※簡単メニューは予約できません。

準備 5ページの「ごはんの炊きかた」1・2と同じ作業をする

点滅



1 差込プラグをコンセントに差し込んで
予約 を押して炊きあがりまでの時間を合わせる♪

- 予約 を押すごとに、1時間きざみで12時間まで設定できます。(押し続けると早送りができます)



点灯

2 炊飯 を押す♪

- 炊飯 を押して炊きたいメニューを選びます。
  表示部とメニューランプが点灯…
  これで予約完了です。
- 炊きあがりまでの残り時間を表示します。



- 炊飯 を押し忘れると10秒後にお知らせ音が鳴ります。
  炊飯 を押すと鳴りやみます。

お願い
- 具や調味料が入るメニューは予約炊飯しないでください。
  具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けない場合があります。

メモ
- 操作を間違えた場合は、取消 を押してやり直してください。
- 予約炊飯を1時間に設定すると、すぐに炊飯を始めます。

お料理ノート

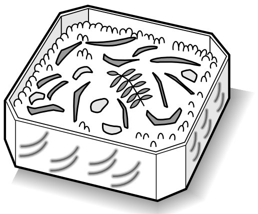
具や調味料を入れるときのチェックポイント

1 炊飯できる米の量は、メニューによって異なります。 4ページ
2 具の量は、米の質量(重さ)の30～50%が適量です。

五目ごはん(炊込み)



水位目盛　炊飯時間　炊飯できる米の量



材　料 (2～3人分)

- 白米 …………… 2カップ
- ごぼう ……………… 20g
- 干ししいたけ……… 2枚
- 油あげ…………… 1/3枚
- こんにゃく………… 20g
- にんじん…………… 20g
- とりもも肉………… 40g
- 調味料
  - 薄口しょうゆ … 大さじ1
  - 酒 …………… 大さじ1
  - 塩 ………… 小さじ1/2
- だし汁(目安)…… 約470mL

作りかた

準備
① 米を洗う。
② ごぼうは、ささがきにして水にさらしてアクを抜く。
③ もどして石づきを取った干ししいたけ・熱湯で油抜きした油あげ・湯通ししたこんにゃくは、それぞれ細切りにする。
④ にんじんはせん切りにし、とり肉は細かく切る。

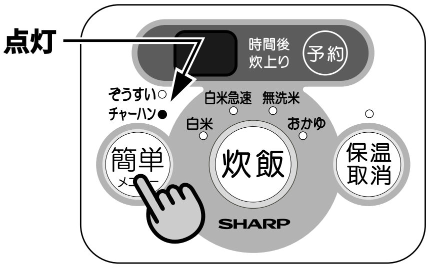
炊飯
⑤ 内なべに米と調味料を入れ **白米/無洗米の水位目盛「2」** までだし汁を入れて混ぜ、② ③ ④ を米の上にのせる。
⑥ 炊飯 を1回押し、**白米**のメニューランプを点灯させる。

仕上げ
⑦ 炊き上がれば、ほぐす。

保温ごはんと市販の「ぞうすいの素」
「チャーハンの素」を使って

簡単メニューキー

例 チャーハンを作るとき



1 **保温中のごはんにチャーハンの素を入れ、まんべんなくかき混ぜる** (好みに合わせて溶き卵を入れ、軽くかき混ぜる)

2 **ふたを閉めて [取消] を押す♪**

3 **[簡単メニュー] を押しチャーハンに設定する♪**

- [簡単メニュー] を押すごとに「ぞうすい」⇔「チャーハン」のメニューランプが点灯し、選択をくり返します。
- 10秒後に加熱がスタートします。
  できあがりまでの時間 4ページ

4 **できあがり終了音♪**

メニューランプ消灯。底からまんべんなくかき混ぜる。
ご使用後は ……… 差込プラグを抜く。

お願い
- 米からの調理は、できません。
- 使用するごはんは、保温中のものを使います。(冷めたごはんは使用しない)
- 市販の「ぞうすいの素」「チャーハンの素」に記載されているごはんや水(ぞうすいのとき)などの分量をお守りください。
- 生の食材・油は使わないでください。
  使用する材料として記載されている卵などは、かまいません。
- 市販の食品メーカーによって、仕上がりが異なることがあります。
- 連続使用などで製品の温度が高すぎると「ピッピッピッピッピッ」と音が鳴ります。ふたを開けて15分程度冷ましてください。

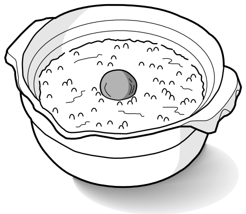
メモ
1度に調理できる分量の目安は、ぞうすい120g(茶わん1杯分)、チャーハン250g(茶わん2杯分)です。

次の場合、上手にできない場合があります。
- ごはんの分量が多すぎたり、少なすぎるとき。
- 長時間(12時間以上)の保温で固くなったごはんを使用したとき。
- 炊きあがりの柔らかいごはんを使用したとき。

3 調味料を入れてから水位目盛までだし汁やスープを加え、底からよくかきまぜてください。調味料が沈殿すると、うまく炊けないことがあります。
4 具は小さめに切り、米の上にのせてください。

おかゆ

水位目盛	炊飯時間	炊飯できる米の量 (全がゆ)	炊飯できる米の量 (5分がゆ)
全がゆ/5分がゆ	約65分	0.5~1カップ	0.5カップ



材　料 (3人分)
- 白米 ……… 0.5カップ
- 塩 ………………… 少量
- 梅干し …………… 適量

作りかた

準備
① 米を洗う。

炊飯
② 内なべに米を入れ **全がゆ/5分がゆの水位目盛「0.5」**まで水を入れる。
③ [炊飯] を4回押し、**おかゆ**のメニューランプを点灯させる。

仕上げ
④ 炊き上がれば軽く混ぜ、器に盛り、塩・梅干しなどを加える。

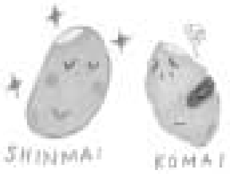
ごはんをもっとおいしく

おいしいごはんは、炊飯器にまかせきり…になっていませんか。
あなたのちょっとした心掛け、そしてほんの少しの愛情でおいしいごはんがいただけます。



良い米の条件

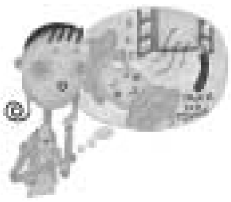
①精米日が新しい。
②大きさがそろっている。
③表面の縦筋が浅い。



米の味は変化する

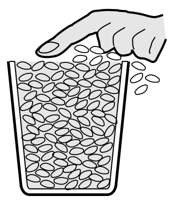
日が経つにつれ、味は落ちます。

（とくに梅雨を越す頃、急激に落ちます。）



風通しの良い所に保存

湿っぽくて、温かい場所は、避けます。また、虫の予防にタカのツメを入れるとよいでしょう。



付属の計量カップで

米は、計量米びつではなく、付属の計量カップで計ります。
(1カップ=約180mL)



手早く澄むまで洗う

米の洗いかたでごはんの味は大きく変わります。
米は、水をすぐ吸収するので、手早くぬかやごみを洗い流します。
(無洗米は不要です)



米の種類や好みで水加減

水位目盛を目安に、水平な場所でおこないます。
ただし水量を0.5目盛以上多くしすぎると吹きこぼれることがあります。



30分以内にほぐす

炊き上がったら、できるだけ早くほぐします。
余分な水蒸気が逃げ、ふっくらと仕上がります。



保温中もときどきほぐす

ときどきほぐします。少量のときは、なべ肌から離し、中央に盛るとよいでしょう。



残ったら冷凍庫へ

残ってしまったら長時間(12時間以上)保温せず､ラップに包んで冷凍庫へ。
食べる直前にレンジで温めましょう。



使ったらすぐお手入れ

汚れは放っておくと取れにくくなり、おいしく炊けない原因になります。

故障かな？

修理を依頼される前に、● 印の項目をもう一度お調べください。

こんなとき ＼ 調べるところ		計量米びつではなく 付属の計量カップを使いましたか	洗米は十分にしましたか	水位合わせは 水平な場所で目盛を目安に合わせましたか	アルカリ度の強い水を使っていませんか	ふたはきちんと閉まっていますか 内ぶたは正しく付いてますか	蒸気口・内なべの外側・熱板・温度センサー 異物が付いていませんか	炊き上がってから 30分以内にほぐしましたか	保温を 12時間以上していませんか	冷めたごはんを保温しませんでしたか 差込プラグを抜きませんでしたか
参照ページ		5・8	8	5・8	2	4	4	5・8	2・8	2
炊飯中	ふきこぼれる	●	●	●		●	●			
炊飯中	蒸気口以外から蒸気がもれる					●	●			
炊飯中	次のような音がする	● カチカチ……マイコンが火力を調整しているためで正常です。 ● ジュッジュッ…内なべ外側の水滴を拭き取ってください。								
炊き上がり時	かたい・シンがある 生煮えになる・やわらかい	●		●	●	●	●			
炊き上がり時	こげる		●	●			●			
保温中	乾燥する					●	●		●	
保温中	べとつく	●		●	●	●	●	●	●	●
保温中	ふたの内側に多量のつゆが付く					●	●	●	●	●
保温中	変色する		●		●	●	●	●	●	●
保温中	におう		●			●	●	●	●	●
予約時間に炊けない		予約 を押したあと、炊飯 を押しましたか。								
停電になった		停電の長さにより、うまく炊けないことがあります。								
英数字が交互に表示する		取消 を押して表示が消えないときは差込プラグをコンセントから抜き、お買あげの販売店または、もよりのご相談窓口に 表示の番号 をご連絡ください。								
簡単メニューキーを押してもピッピッピッピッピッが鳴り、スタートできない		製品の温度が高くなっています。ふたを開けて、15分程度冷ましてください。								

お手入れ

⚠ 注意	● 必ず差込プラグをコンセントから抜き、冷めてからおこなってください。

お願い ● シンナー・ベンジン・磨き粉・金属たわしなどは使わない。

■ 毎日のお手入れ

外ぶた	固くしぼったふきんで拭く。
内なべ/内ぶた	台所用合成洗剤（中性）とスポンジで洗う。
つゆ受け	取りはずして流水で洗う。

■ 汚れていたら

本　体 差込プラグ/コード	固くしぼったふきんで拭く。
熱　板 温度センサー	固くしぼったふきんで拭く。異物がどうしても取れないときは、お湯で軽くしぼったふきんをしばらくのせておき、その後拭き取る。



保証とアフターサー

修理を依頼されるときは 持込修理

1 「故障かな?」9ページを調べてください。

2 それでも異常があるときは使用をやめて、必ず差込プラグを抜いてください。

3 お買いあげの販売店にご連絡ください。

保証書(一体)

● **保証期間** …… **お買いあげの日から1年間です。**
保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

保証期間中

● 修理に際しましては保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

● 修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

補修用性能部品の保有期間

● 当社はジャー炊飯器の補修用性能部品を製造打切後6年保有しています。
● 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理料金のしくみ

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

便利メモ

お客様へ・・・お買いあげ日・販売店名を記入されると便利です。

お買いあげ日	販売店名
年　月　日	電話(　　　)　－

お客様ご相談窓口のご案内

修理・お取扱い・お手入れについての「ご相談」ならびに「ご依頼」は、お買いあげの販売店へご連絡ください。

転居や贈答品などで、保証書記載の販売店にご相談できない場合は、下記窓口にご相談ください。

●製品の故障や部品のご購入に関するご相談は…… **修理相談センター** へ

●製品のお取扱い方法、その他ご不明な点は……… **お客様相談センター** へ

修理相談センター

●**修理相談センター**（沖縄・奄美地区を除く）

■受付時間　＊月曜〜土曜：午前9時〜午後6時　＊日曜・祝日：午前10時〜午後5時（年末年始を除く）

ナビダイプル

0570-02-4649

当ダイヤルは、全国どこからでも一律料金でご利用いただけます。
呼出音の前に、NTTより通話料金の目安をお知らせいたします。
(注) 携帯電話・PHSからは、下記電話におかけください。

		〈東日本地区〉	〈西日本地区〉
●携帯電話／PHSでのご利用は……	（一般電話）	043-299-3863	06-6792-5511
●FAXを送信される場合は…………	（ＦＡＸ）	043-299-3865	06-6792-3221

●**沖縄・奄美地区**については、下表の「那覇サービスセンター」にご連絡ください。

◎「持込修理」および「部品購入」のご相談 は、上記「**修理相談センター**」のほか、下記地区別窓口にても承っております。

■受付時間　＊月曜〜土曜：午前9時〜午後5時30分（祝日など弊社休日を除く）
〔ただし、沖縄・奄美地区〕は…＊月曜〜金曜：午前9時〜午後5時30分（祝日など弊社休日を除く）

担当地区	拠点名	電話番号	郵便番号	所在地
北海道地区	札幌サービスセンター	011-641-4685	〒063-0801	札幌市西区二十四軒1条7-3-17
東北地区	仙台サービスセンター	022-288-9142	〒984-0002	仙台市若林区卸町東3-1-27
関東地区	さいたまサービスセンター	048-666-7987	〒330-0038	さいたま市宮原町2-107-2
	宇都宮サービスセンター	028-637-1179	〒320-0833	宇都宮市不動前4-2-41
	東京サービスセンター	03-5692-7765	〒114-0013	東京都北区東田端2-13-17
	多摩サービスセンター	042-586-6059	〒191-0003	日野市日野台5-5-4
	千葉サービスセンター	047-368-4766	〒270-2231	松戸市稔台295-1
	横浜サービスセンター	045-753-4647	〒235-0036	横浜市磯子区中原1-2-23
東海地区	静岡サービスセンター	054-285-9340	〒422-8006	静岡市曲金6-8-44
	名古屋サービスセンター	052-332-2623	〒454-8721	名古屋市中川区山王3-5-5
北陸地区	金沢サービスセンター	076-249-2434	〒921-8801	石川郡野々市町御経塚町4-103
近畿地区	京都サービスセンター	075-672-2378	〒601-8102	京都市南区上鳥羽菅田町48
	大阪サービスセンター	06-6794-3983	〒547-8510	大阪市平野区加美南3-7-19
	神戸サービスセンター	078-453-4651	〒658-0082	神戸市東灘区魚崎北町1-6-18
中国地区	広島サービスセンター	082-874-8149	〒731-0113	広島市安佐南区西原2-13-4
四国地区	高松サービスセンター	087-823-4901	〒760-0065	高松市朝日町6-2-8
九州地区	福岡サービスセンター	092-572-4652	〒816-0081	福岡市博多区井相田2-12-1
沖縄・奄美	那覇サービスセンター	098-861-0866	〒900-0002	那覇市曙2-10-1

お客様相談センター

■受付時間　＊月曜〜土曜：午前9時〜午後6時　＊日曜・祝日：午前10時〜午後5時（年末年始を除く）

東日本相談室	TEL 043-297-4649	FAX 043-299-8280	〒261-8520 千葉県千葉市美浜区中瀬1-9-2
西日本相談室	TEL 06-6621-4649	FAX 06-6792-5993	〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3-1-72

●所在地・電話番号などについては変更になることがありますので、その節はご容赦願います。(0111N)

ジャー炊飯器　KS-H54　取扱説明書

愛情点検

長期ご使用の場合は商品の点検を!

こんな症状はありませんか?

- キーを押しても作動しないときがある。
- コードや差込プラグ・本体が異常に熱くなったり、コゲ臭いにおいがする。
- 本体が変形している。
- 熱板がひずんでいたり、内なべが変形している。
- その他の異常や故障がある。

故障や事故の防止のため、使用を中止し差込プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検をご依頼ください。
なお、点検・修理に要する費用は販売店に、ご相談ください。

お客様へ

ご不明な点や修理に関するご相談は

●**お買いあげの販売店**または11ページ記載のもよりの**お客様ご相談窓口**にお問い合わせください。

シャープ株式会社

本　社　〒545-8522　大阪市阿倍野区長池町22番22号
電　話　大阪 (06)6621-1221(大代表)

電化システム事業本部　〒581-8585　大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号
電　話　大阪 (06)6791-7301(大代表)

Printed in China
TINSJA106KRRZ　01MO ⓒ ①

KS-H54